



GROUPE

Emile Fournier & Fils

Petits pains farcis aux œufs et tarama norvégien



Pour 10 portions / 4 heures / Facile

11

Ingrédients

- 550g de farine de blé
- 1 cuillère à café de sel + 25 g de levure
- 20 cl d'eau + 20 cl de lait
- 10 œufs
- Tarama norvégien FOURNIERFILS

Mise en oeuvre

- Émiettez la levure dans la farine et ajoutez l'eau et le lait.
- Pétrissez la pâte avec un robot culinaire muni d'un crochet pétrisseur pendant environ 10 minutes. Laissez lever la pâte à température ambiante pendant deux heures.
- Pendant ce temps, faites bouillir les œufs pendant 10 minutes jusqu'à ce qu'ils soient durs. Refroidissez-les puis épluchez-les.
- Divisez la pâte en 10 parties. Aplatissez chaque morceau, placez un œuf dur au milieu et repliez la pâte. Laissez lever sur une plaque à pâtisserie pendant 30 minutes
- Placez au four à 230 °C et laissez cuire au four environ 15 minutes. Laissez refroidir sur une grille.
- Coupez les petits pains en deux et servez avec le tarama norvégien.

Ces petits pains avec des œufs au four sont étonnamment faciles à préparer et surtout bluffants pour vos invités !

